

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

JUNIOR ACADEMY. COCINA 13-16 AÑOS

JUNIOR ACADEMY. Curso completo 4T 2023



Precio: 335.00€

Horario: 17:30-19:15h

Fecha del curso: 20/09/2023

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Valencia 223

EXTRAESCOLAR DE COCINA PARA CHICOS Y CHICAS DE 13 A 16 AÑOS que ya tienen nociones de cocina

Es la continuación del curso Master Kids (6-12 años)

El curso es **100% práctico y se estructura por temas** para poder profundizar en cada uno de forma individual aplicando diferentes técnicas. Después de cocinar, se degustan los platos elaborados, para su valoración y verificación de los conceptos aprendidos en la clase.

Al final del curso hay una sesión de evaluación y se otorga un **diploma de asistencia**.

PROGRAMA

1. ARROCES (Valencia, Miércoles 20 septiembre/ Sarrià, Jueves 21 septiembre)

- Arroz caldoso con frutos del mar - Risotto de remolacha y queso de cabra

2. LEGUMBRES Y VERDURAS (Valencia, Miércoles 27/ Sarrià, Jueves 28 septiembre)

- Hummus clásico - Estofado exótico de alubias - Velouté de lentejas con tocino

3. CARNES Y AVES (Valencia, Miércoles 4 octubre/ Sarrià, Jueves 5 de octubre)

-Pollo a la catalana- Supremas de solomillo de cerdo en papillote - Mini hamburguesas

4. SOPAS Y CREMAS (Valencia, Miércoles 18 octubre / Sarrià, Jueves 19 de octubre)

- Vichyssoise de puerro con sus crujientes - Crema de alcachofas - Sopa de coco thai

5. HUEVOS (Valencia, Miércoles 25 octubre / Sarrià, Jueves 26 de octubre)

-Huevo a baja temperatura con parmentier de patata - Flan de espárragos

- Flamiche de puerros

6. PESCADOS (Valencia, Miércoles 8 noviembre e/ Sarrià, Jueves 9 de noviembre)

- Merluza al horno con patatas y tomate - Fondo de pescado - Suquet de salmonetes de roca

7. PASTA FRESCA RELLENA (Valencia, Miércoles 15 / Sarrià, Jueves 16 de noviembre)

-Pasta fresca – Raviolis - Tortellini

8. COCINA JAPONESA (Valencia, Miércoles 22 / Sarrià, Jueves 23 de noviembre)

-Sushi – Wok de pollo con verduras – Fideos Yakisoba

9. TAPITAS (Valencia, Miércoles 29 / Sarrià, Jueves 30 de noviembre)

-Timbal tricolor con aceite verde – Mini croqueta de bacalao

-Chupito de verduras y frutas -Bocadito de chocolate impreso

1. MENÚ DE NAVIDAD ((Valencia, Miércoles 13 / Sarrià, Jueves 14 de diciembre)

-Galets rellenos –Pavo al horno –Tronco de Navidad

¿CÓMO APUNTARSE?

Fechas: Inicio 20 de septiembre de 2023

Horario: 17:30 a 19:15h- Miércoles, Cookiteca Valencia, Carrer Valencia, 223 - Tlf. 93 205 93 73

17:30 a 19:15h- Jueves, Cookiteca Sarrià, Carrer Major de Sarrià, 74 - Tlf. 93 205 93 73

Precio: Taller Suelto 38€

Curso completo 335€
master kids pro2

Image not readable or empty
/source/master kids pro2.jpg



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com